**이시카와 소바**

핫포초의 이시카와 지역에서는 300년 이상 전부터 거의 변하지 않은 제조법으로 소바가 만들어지고 있습니다. 일본의 전국적인 대표 요리인 소바는 일반적으로 메밀가루, 밀가루, 물을 섞어 만들어지지만, 이시카와 소바의 재료에는 두유가 추가됩니다. 두유가 특별히 첨가됨으로써 이 면에서는 더 단단한 식감과 은은한 단맛을 느낄 수 있습니다.

이시카와 지역의 요리사들은 메빌가루 80%, 밀가루 20% 비율의 가루에 두유를 더하여 반죽을 만듭니다. 거기서부터의 과정은 일반적인 면보다 조금 넓은 폭으로 자르는 것 외에는 일반적인 소바를 만드는 방법과 비슷합니다. 이시카와 소바는 조리된 상태로 판매되는 경우가 많으며, 보존 가능 기간은 3~4일입니다. 따라서 이시카와 소바의 장거리 수송은 실용적이지 않아 대부분 현지에서 판매 및 소비되고 있습니다.

이시카와 소바의 또 다른 두드러지는 특징은 조리 방법입니다. 겨울은 따뜻하게, 여름은 차갑게 많이 먹는 소바이지만, 이시카와 소바의 경우 거의 항상 온소바로 먹습니다. 닭고기 풍미가 느껴지는 육수에 잘게 썬 파를 얹거나 때로는 갈아낸 참마(도로로)를 얹기도 합니다.

핫포초의 30만m² 가까이 되는 넓이의 땅에서 메밀이 재배되고 있습니다. 이시카와 메밀은 성장이 빨라 7월과 8월에 1번째, 11월과 12월에 2번째 수확이 가능합니다. 작물은 주로 유기농으로 재배되며, 메밀의 수분은 곤충에 의해 매개되기 때문에 농약을 사용하지 않습니다.

일본 국도 101호선 길가에 있는 미치노에키 휴게소 ‘미네하마’에 있는 레스토랑에서는 이시카와 소바를 제공하고 있습니다. 삶은 면과 메밀가루도 판매되고 있으며, 점내에서는 소바 만들기도 즐길 수 있습니다.